

# F

ür Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Buffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.





- [Menus](#)

## Speisekarten

Plat du jour 8. Dezember - 13. Dezember 2025

### Vorspeise

Kürbiscrème Süppchen mit Kernöl 9,50

### Hauptgericht

ServiettenKnödel an Waldpilzrahm 18,-

- vegetarisch -

Gebratenes Rotbarschfilet auf Spitzkohlgemüse 18,-  
und Kartoffelpüree

Grünkohl mit Kasseler Rücken, Mettenden und 18,-  
karamellisierten Kartoffeln

Der Küchenchef empfiehlt: 3 Gang Menü 33,-

Kürbiscrème Süppchen mit Kernöl

Gebratenes Rotbarschfilet auf Spitzkohlgemüse  
und Kartoffelpüree

Maronen Mousse auf Pistazien Crumble  
und Zimt Eis

### Dessert

Maronen Mousse auf Pistazien Crumble 9,-  
und Zimt Eis

**Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen**

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert.  
Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch:  
040/ 8811 200. Vielen Dank!

## Abendkarte

### Vorspeise

Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen	14,-
italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets,	20,50
Cranberry Dressing	
Rote Beete Carpaccio mit gebackenem	22,-
Bachenbrucher Ziegenfrischkäse	
Feldsalat, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen	
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken	22,-
mit Thunfisch-Kapern Sauce, Rucola,	
Kirschtomaten	
und Kapernäpfeln	
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia-	24,-
Julienne,	
Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	
Schwarzwurzel Crème Süppchen	18,-
mit Petersilienöl und Nordseekrabben	

### Hauptgericht

Safran Risotto mit jungen Erbsen	32,-
Tomaten Concassé und gegrillten Kräutersaitlingen -	
vegetarisch -	
Filet vom weissen Heilbutt	42,-
auf Butternut-Kürbis Püree , Zuckererbsen, wilden	
Brokkoli	
und Chimicurri	
Skreifilet auf glasiertem Blattspinat, Pommes rissolé	38,-
und sautierten bunten Tomaten Sugo	
Gegrilltes Rumpsteak mit Speck-Bohnen	42,-
Bratkartoffelstampf	
und Thymianjus	
Geschmorte Lammhaxe auf mediterranem Bulgur	38,-
und Ratatouille Gemüse	

Halbe Oldenburger Ente aus dem Ofen 46,-  
mit Rotkohl, Kartoffelknödel, karamellisierten  
Apfelspalten  
und Beifußjus

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgen Röster und Vanille 16,-  
Eis  
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und 16,-  
salted caramel  
Bratapfel Crème brûlée mit Mandeleis und 16,-  
Spekulatiuscrumble  
Schokoladen Kugel mit Schwarzwälder Kirsch- 16,-  
Crème  
Kirscheis und Pistazien Crumble  
Rohmilchkäse-Auswahl 18,50  
vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf,  
Walnüssen, Feigenbrot  
und Trauben

## Weihnachtsmenü

### 25. & 26. Dezember 2024

3 Gang Menü € 76,—

Zander-Lachs Roulade  
im Kräutermantel und Ratatouille

\* \* \*

Halbe Vierländer Ente aus dem Ofen  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel  
und Beifußjus

\* \* \*

Lebkuchentörtchen  
mit Aprikosen-Orangen Gel und

Glühwein Eis



Gänseessen

## **Gänseessen**

Gänsebraten im RÖPERHOF

- Auf Vorbestellung -

ab 11.November 2025

Ganze frische Oldenburger Freiland-Gans aus dem Ofen

(circa 5 Kilogramm)

mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, Maronen und Beifußjus

€ 304,-

Gänsebraten aus dem Ofen

mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Beifußjus

Portion € 76,-

Wir servieren den Gänsebraten in 3 Gängen

Consommé von der Gans - in der Kaffeetasse serviert -

Gänseklein in der Blätterteig Pastete

Gänsebraten

